

食べ残しゼロでごちそうさま ～食品ロスをなくしましょう～

毎年10月は「食品ロス削減月間」です。本来食べられるのに捨てられてしまう食品を「食品ロス」と言い、日本では年間約472万tの食品ロスが発生しています(令和4(2022)年度推計値:消費者庁)。これは1人1日当たり約103g(おにぎり約1個分のご飯の量)を捨てていることと同じで、1年間で換算すると約38kgに。この食品ロスを減らすためには、家庭での対策(広報みよし2023年10月号15ページ参照)はもちろん、外食時にも意識することが大切です。

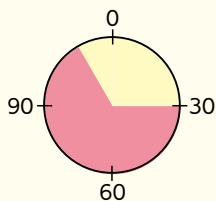
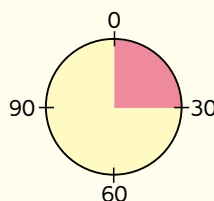


今日から実践！ さんまるいちまる 3010運動

宴会やパーティーにおける大量の食品ロスが問題になっています。愛知県では3010運動を推奨しています。「最初の30分」と「最後の10分」は、みんなで食べる時間を設けましょう。

① 乾杯後の30分は、料理を味わいタイム

出来立ての料理は、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいいうちにおいしくいただきます。幹事さんは参加者の年齢・性別・好みなどを確認して、適量を注文してください。

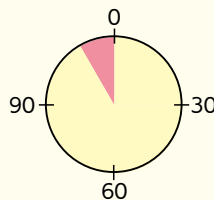


② パーティーの半ばは、エンジョイタイム

大皿料理をみんなでシェアしたり、ドリンクをいただいたりしながら楽しくおしゃべりして交流を楽しみましょう。ビュッフェなどの場合は、自分が食べられる量だけ皿に盛るようにしてください。

③ お開きの10分前は、食べ切りタイム

席に戻って、料理をきれいに残さず食べ切りましょう。幹事さんは参加者への呼びかけを積極的に。それでも食べ切れなかった料理はお店と相談して、持ち帰ることも検討してください。



本年もフードドライブを実施します！

家庭で不要となった食品を集めて、食品を必要としている人への支援に活用します。「もったいない」を「ありがとう」に変えるために、不要になった食品の活用にご協力ください。

- ▶ 日時 10月26日(土) 10:00～15:00
- ▶ 場所 イオン三好ショッピングセンター1階セントラルコート東側通路
- ▶ 集める食品 お米(白米)、パスタ、インスタント食品、食用油、しょうゆ・みそ・砂糖などの調味料、コーヒー・お茶などの嗜好品、肉・魚・野菜・果物の缶詰など
※賞味期限が1カ月程度以上残っているものが望ましいです。

